MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de méthode

Direction générale de l'enseignement et de la recherche **Service de l'enseignement technique** **Sous-direction des politiques de formation et d'éducation** **Bureau de la formation professionnelle continue** **78 rue de Varenne** **75349 PARIS 07 SP** **0149554955**	**Instruction technique** **DGER/SDPFE/2024-207** **29/03/2024**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGER/SDPFE/2016-547 du 06/07/2016 : conditions de mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime et modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : conditions d'autorisation à dispenser l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime et modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation.

Destinataires d'exécution
Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt des DOM

Résumé : la présente note détaille le cahier des charges des conditions d'autorisation à dispenser la formation par les organismes de formation, la procédure d'enregistrement et la mesure de l'activité annuelle.

Textes de référence :- Règlement (CE) No 852/2004 du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son article 2 ;

- Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 233-4 et D. 233-12 ;
- Code du travail, notamment son article L. 6313-1 ;
- Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Table des matières

1. CONTEXTE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE.....1
2. CARACTÉRISTIQUES DE LA PROCÉDURE D'ENREGISTREMENT.....2
A. Périodes de demande d'enregistrement.....2
B. Modalités de transmission-réception des dossiers.....2
C. Qui peut être enregistré ?.....2
D. Comment être enregistré ?.....2
i). La demande d'autorisation et la lettre d'engagement :.....3
ii). Les pièces pédagogiques :.....3
iii). Les pièces administratives :.....3
E. Conditions d'enregistrement des organismes de formation.....3
F. Examen des dossiers.....4
G. Modification d'un enregistrement existant.....4
H. Conditions de maintien de l'autorisation à dispenser la formation.....4
I. Procédure de contrôle.....4
3. RÉSULTAT DE LA PROCÉDURE D'ENREGISTREMENT ET CONSULTATION DE LA LISTE DES ORGANISMES DE FORMATION ENREGISTRÉS.....5
Annexe I.....6
Annexe II.....7
Annexe III.....8
Annexe IV.....9
Modèle de bilan pédagogique des actions de formation réalisées à transmettre à la D(R)AAF dont dépend le siège social de l'organisme de formation, avant le 31 janvier de chaque année.....9

1. CONTEXTE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

La formation **« Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale (HyA) »** est régie par l'article L 233-4 du CRPM et le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale. C'est une formation obligatoire de 14 heures pour au moins **un des membres** de tout établissement de restauration commerciale dont aucun membre du personnel ne détient de certification adaptée à l'activité de restauration commerciale.

Conformément à l'article 2 du règlement de première référence, l'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

La formation « Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale » ne doit pas être confondue avec le Système d'analyse des dangers - points critiques pour leur

maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard analysis critical control point). Cette obligation relève du « Paquet hygiène »[1].

La formation « Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale » doit aborder l'intégralité du cahier des charges définies par l'arrêté de quatrième référence.

2. CARACTÉRISTIQUES DE LA PROCÉDURE D'ENREGISTREMENT.

A. Périodes de demande d'enregistrement.

Les demandes d'autorisation à dispenser la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale » sont reçues deux fois par an, du 1er mai au 31 mai et du 1er novembre au 30 novembre de chaque année.

B. Modalités de transmission-réception des dossiers

Les organismes de formation candidats transmettent leur demande à la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF), dont dépend le siège social de l'organisme de formation. Avant de constituer le dossier de demande, le candidat se rend sur le site internet de la DRAAF ou DAAF concernée et vérifie quelles sont les modalités de transmission du dossier de demande. Lorsqu'une procédure « démarche simplifiées » existe, les candidats la privilégient.

Si une telle démarche n'existe pas, les organismes de formation candidats transmettent leur dossier de demande par courrier électronique au Service Régional de la Formation et du Développement.

La liste des DRAAF et des DAFF est disponible via le lien ci-dessous :

https://chlorofil.fr/systeme-educatif-agricole/structuration/acteurs/srfd

L'objet « Demande d'enregistrement formation HyA » est identifié sur chacun des envois.

La DRAAF ou la DAAF accuse réception de la demande de l'organisme de formation et fournit une réponse dans les deux mois suivant la demande.

C. Qui peut être enregistré ?

Tout organisme de formation enregistré à la DREETS et détenant un certificat attestant de la conformité de leurs prestations au référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences en application de l'article L. 6316-1 du code du travail (Qualiopi ou équivalent) peut demander l'autorisation de dispenser la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale ».

Les organismes qui respectent les critères fixés à l'article 6 de l'arrêté de quatrième référence peuvent être enregistrés.

D. Comment être enregistré ?

L'organisme de formation constitue un dossier électronique de demande d'autorisation à dispenser la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale ».

---

[1] Le « Paquet hygiène » est un ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres. Il s'applique à l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, et le transport. Cette législation trouve son origine dans le Livre blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire, rédigé après une succession de crises alimentaires. Cette législation relative à l'hygiène est entrée en application le 1er janvier 2006. https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments

Il s’appuie sur les modèles de formulaire figurant aux annexes I à III de la présente instruction technique.

Les organismes de formation doivent produire les documents suivants pour que leur demande soit recevable :

i). La demande d’autorisation et la lettre d'engagement :

La demande d’autorisation à dispenser la formation et la lettre d’engagement figurent en annexe I et II de la présente instruction technique.

Toute modification de la déclaration d'intention est notifiée, par les soins de la personne qui réalise des prestations de formation, à l'autorité administrative compétente.

ii). Les pièces pédagogiques :

a) le scénario pédagogique de la formation

Le scénario pédagogique est annexé à toute demande d’enregistrement. Ce document doit détailler les contenus de formation, les méthodes pédagogiques et les moyens matériels mis en œuvre ainsi que les jalons de fin de séquence le cas échéant. La durée de chaque séquence y figure. Chaque séquence ne peut excéder deux heures. Il sera fait mention explicitement des périodes réalisées en présence des stagiaires et consacrées aux mises en situation avec manipulation de matériel.

b) les supports de la formation ;

c) le livret de formation remis au stagiaire ;

iii). Les pièces administratives :

a) le certificat attestant de la conformité des prestations au référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences en application de l’article L. 6316-1 du code du travail (certification Qualiopi ou équivalent) ;

b) les noms et qualité des formateurs.

Ces pièces administratives doivent être régulièrement mises à jour par l’organisme de formation et actualisées lors de chaque changement significatif.

E. Conditions d’enregistrement des organismes de formation.

Conformément à l’article 6 de l’arrêté de quatrième référence, l’enregistrement et l’autorisation à délivrer la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale » ne peut être délivrée qu’aux organismes de formation se conformant aux critères suivants :

1° Avoir déposé un dossier de demande complet ;

2° Détenir un certificat attestant de la conformité de leurs prestations au référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences en application de l’article L. 6316-1 du code du travail ;

3° Employer des formateurs justifiant d’une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration ;

4° Respecter les objectifs de la formation mentionnés dans le référentiel ;

5° Démontrer l’emploi d’une diversité de moyens pédagogiques et justifier de la capacité à conduire des ateliers techniques ;

6° Démontrer l’emploi de stratégies pédagogiques adaptées pour la sensibilisation des stagiaires peu réceptifs au contenu de la formation ;

7° Produire un cours de formation s'appuyant sur des sources documentaires multiples, dans le respect des droits de la propriété intellectuelle.

F. Examen des dossiers.

Les dossiers sont examinés par le Service Régional de la Formation et du Développement (SRFD) de la DRAAF ou DAAF du siège social de l'organisme de formation. Le SRFD pourra demander une fois des précisions, pièces supplémentaires, compléments ou modifications à l'organisme de formation candidat. En l'absence de réponse dans un délai de 8 jours, ou si le retour ne satisfait pas aux conditions d'enregistrement de l'article 6 de l'arrêté de troisième référence, la demande de l'organisme de formation sera rejetée.

A l'issue de l'examen des dossiers, la décision est rendue par arrêté préfectoral. Les organismes de formation dont la candidature n'a pas été retenue sont informés par décision transmise par le SRFD, motivée en faits et en droit.

G. Modification d'un enregistrement existant.

Un organisme de formation peut apporter des modifications à son dossier d'enregistrement une fois l'autorisation de dispenser la formation octroyée. Il doit faire part au SRFD par courrier électronique :

- Des modifications de la dénomination ou des coordonnées de l'organisme de formation.
- Des modifications de la liste initiale des formateurs.
- Des modifications de contenu pédagogique.
- Des modifications des livrets pédagogiques.

H. Conditions de maintien de l'autorisation à dispenser la formation.

Le maintien d'un organisme de formation sur cette liste est subordonné au respect des conditions fixées par le cahier des charges figurant en annexe II de l'arrêté de troisième référence et à la réalisation d'au moins une prestation de formation sur une période couvrant deux bilans annuels successifs. Pour cela, est obligatoire la transmission, au plus tard au 31 janvier de chaque année d'un bilan annuel de l'activité de formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale » à la DRAAF ou DAAF dont dépend le siège social de l'organisme de formation.
Si aucune formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale » n'a été dispensée dans l'année, la mention « inactif cette année » sera signalée sur le bilan transmis.

En cas de constat de non-respect de l'article 6 de l'arrêté de quatrième référence, l'autorisation peut être suspendue ou retirée. Dans le cas de la non transmission du bilan d'activité susmentionné, l'autorisation est suspendue. La suspension peut être levée à réception du bilan d'activité de formation.

I. Procédure de contrôle

Dans le but de s'assurer du respect des conditions d'autorisation à dispenser la formation, le ministère chargé de l'agriculture est en mesure de réaliser des contrôles sur pièces ou sur place des organismes de formation habilités.

Le contrôle effectué, et en cas de constats de non-respect par l'organisme de formation des conditions d'habilitation, le préfet de région fait part à l'organisme de formation des motifs de la mesure qu'il est envisagé de prendre à son encontre par courrier. L'organisme de formation dispose d'un délai de 15 jours après réception de ce courrier pour présenter ses observations écrites à la préfecture de région. Passé ce délai, le préfet de région statue sur le maintien, la suspension ou le retrait de l'autorisation de l'organisme de formation. Sa décision est notifiée

par courrier à l’organisme de formation, et la liste des habilitations est modifiée en conséquence.

3. RÉSULTAT DE LA PROCÉDURE D’ENREGISTREMENT ET CONSULTATION DE LA LISTE DES ORGANISMES DE FORMATION ENREGISTRÉS.

Une fois les demandes d’enregistrement instruites par la DRAAF ou DAAF du siège social de l’organisme de formation, la décision est publiée par arrêté préfectoral, deux fois par an.

Par ailleurs, la DGER se charge de collecter les listes des organismes de formation autorisés à dispenser la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale » et de les publier sur le site chlorofil.fr. Ce site permet aux futurs stagiaires de s’assurer que la formation reçue est bien conforme au cahier des charges du ministère chargé de l’agriculture.

Enfin, les organismes de formation inscrivent sur l’attestation de fin de formation délivrée aux stagiaires la référence de l’arrêté préfectoral par lequel ils ont été autorisés à dispenser la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale », ainsi que la référence de l’arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Le Directeur général adjoint
De l’enseignement et de la recherche

Luc MAURER

Annexe I

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

Demande d'autorisation à dispenser la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale »

Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Nom ou raison sociale du dispensateur de formation :

Adresse du siège social :

Numéro de téléphone du siège social :

Adresse électronique du siège social :

Numéro de déclaration d'activité à la DREETS :

SIRET :

Nom du responsable légal :

Contact en charge du dossier (ces coordonnées figureront sur la liste à destination du public) :

Nom et prénom

Adresse électronique :

Je soussigné(e)

En qualité de :

Demande à mettre en œuvre la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale conformément à l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Annexe II

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

Engagement du dispensateur de la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale »

Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

L'organisme de formation : ……

Représenté par (NOM, prénom) : ……

En qualité de directeur

Dont le siège social se situe (adresse) :
……
……
……

S'engage à :

1- respecter le cahier des charges de l'action de « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale »,

2- à utiliser la dénomination « formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » pour toute communication relative à la formation, à l'exclusion de toute version abrégée ou variante faisant apparaître la mention HACCP,

3- ne pas user de pratiques commerciales déloyales telles que les pratiques commerciales trompeuses définies aux articles L. 121-1 et L. 121-1-1 du code de la consommation,

4- transmettre, avant le 31 janvier de chaque année, un bilan des formations relatives l'hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale de l'année précédente, effectuées ou non, à la D(R)AAF dont dépend son siège social.

5-transmettre tout changement de dénomination au Ministère chargé de l'agriculture.

Fait le, ……à ……

Signature *du directeur*

Cachet *de l'organisme de formation*

Annexe III

Scénario pédagogique : séquençage détaillé de l'action de formation

Chaque séquence est d'une durée inférieure ou égale à 2 heures.

	Contenus de formation			**Méthodes pédagogiques et moyens matériels**				**Jalons de fin de séquence**
	Durée	Points ou thématiques abordées	Activités pédagogiques à réaliser par le stagiaire (exemple : exercice, présentation de cas, travail personnel…)	Modalités pédagogiques (exemple : échanges, mise en situation, cas pratique, cours magistral, préparation du cours par le stagiaire…)	Séquence synchrone ou asynchrone le cas échéant	Public présent (formateur, autres stagiaires, autonomie…) pour les séquence à distance	Outils utilisés (exemple : quizz, vidéo, documents à consulter…)	Outils d'évaluation utilisés le cas échéant (exemple : quizz, exercice, questions orales…)
1								
2								
3								
5								
…								

Annexe IV

Modèle de bilan pédagogique des actions de formation réalisées à transmettre à la D(R)AAF dont dépend le siège social de l'organisme de formation, avant le 31 janvier de chaque année.

Organisme de formation :

Région du siège social de l'organisme: .....

Année d'activité: .....

Référence de l'arrêté d'enregistrement de l'organisme de formation :

Nombre de stagiaires formés	
Nombre de sessions de formation réalisées	

Contact en charge du dossier :

Nom et prénom

Adresse électronique :

Numéro de téléphone :

Je souhaite le retrait de mon organisme de formation de la liste diffusée au public :

❑ oui ❑ non

Je m'engage à utiliser la dénomination « formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » pour toute communication relative à la formation, à l'exclusion de toute version abrégée ou variante faisant apparaître la mention HACCP.

Fait pour servir et valoir ce que de droit,

Fait à ……

Le .....

Signature, cachet et qualité du dispensateur de formation :